

식단 제공시 주의사항

- ☒ 표면이 날카롭거나 미끄럽고 질식 위험이 있는 음식물은 **작게 잘라** 제공해요.
- ☒ 간식 제공 시 질식 사고 예방을 위해 **물이나 차** 함께 제공해요.
- ☒ 식사 시 교사의 관찰 아래 안전하게 제공 될 수 있도록 해주세요. 

영유아 식사 시



반드시 지켜주세요!



밥류

1. 잡곡밥은 잡곡량 5% 이내 사용, 혼합 잡곡은 사용 지양
2. 볶음밥, 덮밥 채소는 1x1cm 이하로 썰기 골고루 섞거나 먹기 좋은 형태로 제공



부찬류

1. 나물: 2cm 이하 제공
2. 쌈채소, 샐러드: 3x3cm 이하 제공 상추는 목에 붙을 수 있어 제공 시 주의 생채소는 소독 및 세척하여 조리



국류

건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기



주찬류

1. 불고기(돈육, 우육) : 3x3x0.2cm 이하
2. 닭 : 순살 닭고기를 이용하여 조리, 뼈에 유의하여 제공
3. 생선 : 가급적 순살 생선으로 조리, 배식 전 생선살만 발라서 제공
4. 해물 : 0.5~1cm 정도로 잘라서 제공. 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도만 활용
5. 달걀 : 2~4등분으로 잘라서 제공. 완숙으로 익혀서 조리
6. 소세지 : 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공

만1-2세

불고기(돈육, 우육) 씹기 어려운 경우 다진 고기 활용



김치류

깍두기: 1x1cm 이하,
배추김치 : 1x2cm 이하로 잘라서 제공

만1-2세

백김치 또는 씻어서 제공



기타류

1. 전, 튀김 : 3x3cm 정도의 크기로 제공. 채소, 해물 등은 1cm 이하로 작게 잘라 반죽
2. 찜음식 : 2x3cm 정도의 크기로 음료와 제공. 부스러지기 쉬운 음식은 손가락 사용
3. 과일 : 2cm 두께로 제공
4. 삼키기 어려운 식품(고구마, 빵 등) : 음료와 함께 제공
5. 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알) : 세로로 작게 (2~4등분) 썰고 가급적 껍질 제거 후 제공
6. 콩, 옥수수 : 충분히 익힌 후 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공, 원형 그대로 제공하지 않음
(영아의 경우 더 잘게 잘라 제공 / 12개월 미만 영아는 제공 금지) * 어린이집 협의사항

만1-2세

1. 면 : 면길이 2cm 이하, 손가락 사용
2. 채소스틱 : 1x1x0.3cm, 단단한 채소는 데침
3. 떡류, 딱딱한 음식(땅콩 등 견과류), 질긴 육류, 진미채 무침, 다빈도 잡곡밥, 매운 양념 메뉴, 질긴 조개, 해산물 **제공 금지**
***떡 제공 원할 시 학부모 안내 및 감수 후 제공 가능**

만3-5세

1. 면 : 면길이 3cm, 포크 사용
2. 채소스틱 : 2x2x0.3cm
3. 딱딱한 음식(땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(떡 등)은 잘라서 제공

A cartoon illustration of a young girl and a young boy sitting on a yellow mat on the ground. The girl, on the left, has brown hair in pigtails and is wearing a red dress with a green bow. The boy, on the right, has black hair and is wearing a green shirt with a white collar. They are both smiling and looking at a round tray between them which contains several white mooncakes. The background is a dark blue night sky with a large yellow moon and many small white stars. The ground is a simple brownish-yellow color.

식단 제공시 주의사항

- ☒ 표면이 날카롭거나 미끄럽고 질식 위험이 있는 음식물은 **작게 잘라** 제공해요.
- ☒ 간식 제공 시 질식 사고 예방을 위해 **물이나 차** 함께 제공해요.
- ☒ 식사 시 교사의 관찰 아래 안전하게 제공 될 수 있도록 해주세요. 

영유아 식사 시



반드시 지켜주세요!



밥류

1. 잡곡밥은 잡곡량 5% 이내 사용, 혼합 잡곡은 사용 지양
2. 볶음밥, 덮밥 채소는 1x1cm 이하로 썰기 골고루 섞거나 먹기 좋은 형태로 제공



부찬류

1. 나물: 2cm 이하 제공
2. 쌈채소, 샐러드: 3x3cm 이하 제공 상추는 목에 붙을 수 있어 제공 시 주의 생채소는 소독 및 세척하여 조리



국류

건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기



주찬류

1. 불고기(돈육, 우육) : 3x3x0.2cm 이하
2. 닭 : 순살 닭고기를 이용하여 조리, 뼈에 유의하여 제공
3. 생선 : 가급적 순살 생선으로 조리, 배식 전 생선살만 발라서 제공
4. 해물 : 0.5~1cm 정도로 잘라서 제공. 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도만 활용
5. 달걀 : 2~4등분으로 잘라서 제공. 완숙으로 익혀서 조리
6. 소세지 : 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공

만1-2세

불고기(돈육, 우육) 씹기 어려운 경우 다진 고기 활용



김치류

깍두기: 1x1cm 이하,
배추김치 : 1x2cm 이하로 잘라서 제공

만1-2세

백김치 또는 씻어서 제공



기타류

1. 전, 튀김 : 3x3cm 정도의 크기로 제공. 채소, 해물 등은 1cm 이하로 작게 잘라 반죽
2. 찜음식 : 2x3cm 정도의 크기로 음료와 제공. 부스러지기 쉬운 음식은 손가락 사용
3. 과일 : 2cm 두께로 제공
4. 삼키기 어려운 식품(고구마, 빵 등) : 음료와 함께 제공
5. 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알) : 세로로 작게 (2~4등분) 썰고 가급적 껍질 제거 후 제공
6. 콩, 옥수수 : 충분히 익힌 후 으깬 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공, 원형 그대로 제공하지 않음
(영아의 경우 더 잘게 잘라 제공 / 12개월 미만 영아는 제공 금지) * 어린이집 협의사항

만1-2세

1. 면 : 면길이 2cm 이하, 손가락 사용
2. 채소스틱 : 1x1x0.3cm, 단단한 채소는 데침
3. 떡류, 딱딱한 음식(땅콩 등 견과류), 질긴 육류, 진미채 무침, 다빈도 잡곡밥, 매운 양념 메뉴, 질긴 조개, 해산물 **제공 금지**
***떡 제공 원할 시 학부모 안내 및 감수 후 제공 가능**

만3-5세

1. 면 : 면길이 3cm, 포크 사용
2. 채소스틱 : 2x2x0.3cm
3. 딱딱한 음식(땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(떡 등)은 잘라서 제공

A cartoon illustration of a young girl and a young boy sitting on a yellow mat on the ground. The girl, on the left, has brown hair in pigtails and is wearing a red dress with a green bow. The boy, on the right, has black hair and is wearing a green shirt with a white collar. They are both smiling and looking at a round tray between them which contains several white mooncakes. The background is a dark blue night sky with a large yellow moon and many small white stars. The ground is a simple brownish-yellow color.